

Festwirt: Josef A. Bachmaier



## Getränke

### BIER

Maß Wiesnbier <sup>d</sup>	1,0 l	11,20 €
Maß Radler <sup>d</sup>	1,0 l	11,20 €
Maß Alkoholfreies Bier <sup>d</sup>	1,0 l	11,20 €
Weißbier <sup>db</sup> (bis 13 Uhr zum Weißwurstfrühstück)	0,5 l	6,50 €

### ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Tafelwasser	0,5 l	3,90 €
Hollerschorle mit Holundersirup von Holla-Sirup	0,5 l	5,00 €
Zitronenlimonade	0,5 l	4,80 €
SeeZüngle Bio-Limo Birne <sup>dd</sup> aus dem Allgäu	0,33 l	3,80 €
Hopster <sup>3</sup> - alkoholfreie Hopfenlimo	0,33 l	3,20 €
Bio Apfelsaftschorle <sup>*</sup>	0,5 l	5,00 €
Cola-Mix <sup>1,3,9</sup>	0,5 l	5,20 €

### Haferl Kaffee mit Schlagrahm<sup>g</sup>

5,00 €

### WEINE weiß

GRÜNER VELTLINER <sup>kk#</sup>	1,0 l	32,80 €
Klassischer trockener österreichischer Weißwein aus kontrolliert ökologischem Anbau der Familie DIWALD aus dem Wagram		
	0,25 l	9,50 €
WEISSWEINSCHORLE <sup>kk#</sup> (Grüner Veltliner von H. Fink)	0,5 l	10,50 €
KAISERGESPRIZTER Weißweinschorle <sup>kk#</sup> mit Holersirup	0,5 l	10,80 €

### WEINE rot

ZWEIGELT <sup>kk#</sup>	1,0 l	32,80 €
Klassischer trockener österreichischer Rotwein aus kontrolliert ökologischem Anbau der Familie SEPP MOSER aus dem Burgenland		
	0,25 l	9,50 €
ROSSO DI MONTALCINO DOC <sup>kk#</sup>	0,75 l	38,00 €
Im ökologischen Verfahren erzeugter kräftiger eleganter Rotwein, im Holzfass ausgebaut, vom Weingut Tentune LOACKER		

### SEKT und CHAMPAGNER

PROSECCO CONEGLIANO DI VALDOBBIADENE DOC <sup>kk#</sup>	0,75 l	38,00 €
von Savian. Im Bouquet Noten von Zitrus und Feldblumen, trocken, fruchtig und frisch. Traube: Prosecco		
CREMANT DE BOURGOGNE AC BRUT <sup>kk#</sup>	0,75 l	60,00 €
Im Champagnerverfahren ausgebaut, frisch, feinperlig und belebend. Traube: Pinot Noir, Chardonnay und Aligoté		
CHAMPAGNE GRAND CRU brut von Pierre Paillard, Bouzy <sup>k</sup>	0,375 l	49,00 €
Feine Aromen von Aprikose, gelbem Apfel und Zitronenschale. Traube: Pinot Noir, Chardonnay		
	0,75 l	99,00 €
	1,5 l	179,00 €

CHAMPAGNE GRAND CRU Rosé brut von Pierre Paillard, Bouzy <sup>k</sup>	0,75 l	99,00 €
Drei Jahre in der Flasche gereift. Aromen von Erdbeer, Himbeer und Veilchen. Traube: Pinot Noir, Chardonnay		

### SCHNAPS

Williamsbirnenbrand ungefiltert, 42% vom Lantenhammer	4 cl	9,80 €
Bayerischer Holzfaßobstler, 42% vom Lantenhammer	4 cl	7,80 €
Grassl's Gebirgsenzian	4 cl	7,80 €
Hirschkuss Kräuterbitter im Bügelflascherl	4 cl	8,80 €

\*Getränke aus ökologischer Erzeugung // # Vegan



Die offizielle Oktoberfest App

Jetzt downloaden: [www.muenchen.de/app](http://www.muenchen.de/app)

# HERZKASPERL FESTZELT

## SPEIS & TRANK



# Speisen

Wir verwenden vorwiegend heimische Produkte

und Fleisch aus kontrollierter ökologischer Landwirtschaft

## SUPPEN

- SPINATKNÖDEL** <sup>g</sup> in der Brühe vom Biorind <sup>\*a11</sup> **6,80 €**  
**LEBERKNÖDEL** <sup>bh</sup> in der Brühe vom Biorind <sup>\*a11</sup> **6,50 €**  
**Große HÜHNERSUPPE** vom Biohuhn <sup>\*</sup> mit Nudeln <sup>hb</sup>, Wurzelgemüse und Hühnerfleisch <sup>\*aj11</sup> **10,80 €**

## BROTZEITEN

- FLEISCHPFLANZERLSEMMELE** <sup>bgh11</sup> vom Biorind <sup>\*</sup>, mit Salat, Gurkerl <sup>12j</sup> & Zwiebel garniert, dazu Senf <sup>j</sup> und geriebener Meerrettich <sup>g3</sup> **9,50 €**  
**WURSTSALAT** <sup>23</sup> mit Zwiebeln und Hopffisterbrot <sup>\*bc10</sup> **13,50 €**  
**RINDFLEISCHSALAT** <sup>11</sup> vom Biorind <sup>\*</sup> mit Feldsalat, Kernöl <sup>\*</sup> und Hopffisterbrot <sup>\*bc10</sup> **15,80 €**  
**FRAUNHOFER BROTZEIT** Käse <sup>g</sup>, Schinken <sup>g</sup>, Obatzda <sup>g</sup>, hausgemachte Leberwurst <sup>a23</sup>, kalter Schweinebraten <sup>11</sup>, Gurkerl <sup>12j</sup>, Radieserl, Butter <sup>g</sup> und Hopffisterbrot <sup>\*bc10</sup> **für 2 Personen 32,50 €**  
**JÄGERBROTZEIT** Wildpastete <sup>g</sup>, gekochter Hirschschinken <sup>348</sup>, Wildschweinsalami <sup>34812</sup>, Hirschbeißer <sup>34812</sup>, Senfgurke <sup>12j</sup>, Radieserl, Frischkäse <sup>g</sup> mit frischen Kräutern dazu Preiselbeermeerrettich <sup>g3</sup>, Butter <sup>g</sup> & Hopffisterbrot <sup>\*bc</sup> **für 2 Personen 36,50 €**  
**KÄSEBROTZEIT mit Biokäse:** <sup>\*</sup> Bergblumenkäse, Ziegenkäse, Bergtaler und Frischkäse <sup>g</sup> mit frischen Kräutern, dazu Weintrauben, Butter <sup>g</sup> & Hopffisterbrot <sup>\*bc10</sup> **für 2 Personen 34,50 €**  
**OBATZDA** <sup>g</sup> mit Radieserl & Zwiebeln garniert und Hopffisterbrot <sup>\*bc10</sup> **12,80 €**  
**WARMER LEBERKÄS** <sup>34</sup> frisch aus dem Ofen mit Kartoffel-Gurkensalat <sup>aj</sup> und Senf <sup>j</sup> **12,50 €**

## STECKERLFISCH

- 1 MAKRELE** vom Holzkohlegrill **18,50 €**  
**1 FORELLE** vom Holzkohlegrill **19,50 €**  
**1 LACHSFORELLE** vom Holzkohlegrill mit Beilagen (für 2 Personen ca. 600gr.) **29,00 €**

## WÜRSTL

- 2 Stück Münchner WEISSWÜRST** <sup>bj</sup> von der Metzgerei WALLNER mit Händlmaiersenf <sup>j</sup> **7,50 €**  
**Ein Weißbier dazu** <sup>db</sup> (bis 13 Uhr) **6,50 €**  
**6 Münchner ROSTBRATWÜRST** vom Schwein <sup>34h</sup> mit Sauerkraut und geriebenem Meerrettich <sup>g3</sup> **13,80 €**  
**VOM ROSS 2 Stück Bratwürst** (leicht scharf!) <sup>24aj</sup> mit Kartoffel-Gurkensalat <sup>aj</sup> **13,80 €**  
**2 Bratwürst vom BIOZICKLEIN** <sup>\*1113j</sup> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>g11</sup> **14,80 €**

## HAUPTSPEISEN

- 1/2 würziges HENDL vom Grill** aus Niederbayern **11,80 €**  
**1/2 würziges HENDL vom Grill v. Biohuhn** <sup>\*</sup> **18,80 €**  
**1/2 BACKHENDL** <sup>b11</sup> vom Biohuhn <sup>\*</sup> mit Kartoffel-Gurkensalat <sup>aj</sup> **20,80 €**  
**GEMISCHTER SCHWEINSBRATEN vom Bioschwein** <sup>\*</sup> im Wiesnbier gebraten <sup>11adj</sup>, dazu Kartoffelknödel <sup>2kb</sup> & Krautsalat <sup>12</sup> **18,80 €**  
**1/2 KNUSPRIGE HINTERE SCHWEINSHAX'N** <sup>11</sup> mit Kartoffelknödel <sup>2kb</sup> und Apfelblaukraut <sup>12</sup> **20,80 €**  
**PORTION SAFTIGE BAUERNENTE** frisch aus Niederbayern <sup>11</sup> mit Apfelblaukraut <sup>g</sup> und Kartoffelknödel <sup>2kb</sup> **19,50 €**  
**GESOTTENE OCHSENBRUST** <sup>\*</sup> vom Biobergrind aus Tirol mit kleinen Kartoffeln in der Schale, Rahmwirsing <sup>11bg</sup> und geriebenem Meerrettich <sup>g3</sup> **22,80 €**  
**WIENER SCHNITZEL vom Kalb** <sup>bh</sup> mit Kartoffel-Gurkensalat <sup>aj</sup> **25,50 €**  
**RINDERGOULASCH** <sup>11ab</sup> vom Biorind <sup>\*</sup> mit Semmelknödel <sup>b d g h</sup> **16,80 €**

## FÜR KINDER

- 1 PAAR BIO-WIENER** <sup>\*</sup> mit Kartoffelpüree <sup>g11</sup> **5,50 €**  
**KNÖDEL** <sup>2kb/b d g h</sup> mit Sauce <sup>a d j 11</sup> **4,50 €**  
**SPÄTZLE** <sup>b h</sup> mit Sauce <sup>a d j 11</sup> **4,50 €**

## VEGETARISCH

- REHERL & STEINPILZE** in Rahm <sup>g b</sup> mit Semmelknödel <sup>b d g h</sup> **15,80 €**  
**HAUSGEMACHTE KÄSSPÄTZLE ALLGÄUER ART** <sup>b g h</sup> mit Röstzwiebeln und kleinem grünen Salat **13,80 €**  
**KNÖDELGRÖSTL** <sup>2 b d g h k</sup> mit Gemüse, Ei <sup>h</sup> und Krautsalat <sup>234</sup> **13,80 €**  
**SCHUPFNUDELN** <sup>b h</sup> mit Sauerkraut **12,80 €**

## VEGAN

- KÜRBISCREMESUPPE** <sup>a</sup> mit einer Scheibe Hopffister-Kürbiskernbrot <sup>b c 10\*</sup> **6,80 €**  
**ROTEBEETE MIT GEMÜSECOUSCOUS** mit kleinem grünen Salat und Hopffisterbrot <sup>\*bc10</sup> **14,50 €**  
**SELLERIESCHNITZEL** <sup>a b f o</sup> mit Kartoffel-Feldsalat <sup>aj</sup> **14,80 €**  
**GEMÜSE-GOULASCH** <sup>b</sup> mit Spätzle <sup>b1</sup> **15,50 €**  
**SOJAMEDAILLONS in Dunkelbier-Zwiebelsauce** mit Kartoffelknödel <sup>2kb</sup> und Apfelblaukraut <sup>12</sup> **16,50 €**  
**SCHOKOMOUSSE** mit frischen Beeren **9,80 €**  
**APFELKÜCHERL IM BIERTEIG** <sup>b d</sup> mit hausgemachtem Vanilleeis <sup>1f</sup> **12,80 €**

## NACHSPEISEN

- FRAUNHOFER KAISERSCHMARRN** <sup>b g h</sup> „karamellisiert“ mit Rosinen <sup>7</sup> & Apfelmus <sup>3</sup> **13,60 €**  
**APFELSTRUDEL** <sup>b g</sup> mit Vanilleschotensauce <sup>1</sup> **10,50 €**  
**MILLIRAHMSTRUDEL** <sup>b g h</sup> mit Vanilleschotensauce <sup>1</sup> **10,50 €**  
**BAUERNKÜCHERL** <sup>b g</sup> mit Rosinen <sup>7</sup> **3,80 €**  
**Haferl Kaffee mit Schlagrahm** <sup>g</sup> **5,00 €**

## MITTAGSWIESN

Beachten Sie auch unsere besonderen Wiesn-Mittagsangebote auf der Tageskarte oder fragen Sie unsere Bedienungen!

## BEILAGEN

- |  |               |   |               |
|--|---------------|---|---------------|
| <b>Kleiner Salatteller</b>                 | <b>5,50 €</b> | <b>Kartoffelknödel</b> <sup>2kb</sup>                       | <b>3,00 €</b> |
| <b>Apfelblaukraut</b> <sup>g</sup>         | <b>4,20 €</b> | <b>Semmelknödel</b> <sup>b d g h</sup>                      | <b>3,00 €</b> |
| <b>Kartoffel-Gurkensalat</b> <sup>aj</sup> | <b>4,20 €</b> | <b>Hopffister Brotkorb</b> <sup>*bc10</sup>                 | <b>5,00 €</b> |
| <b>Krautsalat</b> <sup>12</sup>            | <b>4,20 €</b> | <b>Wiesn Brezn groß</b> <sup>b</sup>                        | <b>5,50 €</b> |
| <b>Sauerkraut</b>                          | <b>4,20 €</b> | <b>Wiesn Biobrezn klein vom Hopffister</b> <sup>*bc10</sup> | <b>1,90 €</b> |
| <b>Kartoffelpüree</b> <sup>g11</sup>       | <b>3,50 €</b> | <b>Portion Butter</b> <sup>g</sup>                          | <b>1,00 €</b> |

## AN DER HERZKASPERL-BAR

Die Bar im Foyer ist ein beliebter Ort in unserem Zelt. Hier ist auch unsere Zeltübersicht mit dem Reservierungsplan an der Seite angebracht. Ein Treffpunkt für alle, die warme und kalte Spezialitäten zum Trinken genießen möchten.

## Einige LIEFERANTEN DES HERZKASPERL-FESTZELT

- Hopffisterei München - Ökologische Holzofenbrote  
 Bio Metzgerei Juffinger aus Tirol  
 Alexander Schmid & Josef Gassner Wurstwaren  
 Weißwürste vom Wallner am Münchner Großmarkt  
 Fische von Beppo's Steckerlfischbraterei  
 Käse von Andechser Molkerei  
 Gemüse & Obst von der Firma Feldbrach  
 Bier aus dem Holzfaß von der Hacker-Pschorr Brauerei  
 Bio-Weine von Vins et Co.  
 Bio-Weine von Linke Weinhandelsgesellschaft  
 Bio-Säfte von PERGER  
 emilo-Spezialitätenrösterei aus München

Und nach der Wiesn in's Café am Beethovenplatz!



Freitag & Samstag ab 21.00 Livemusik  
 Nur 500 m von der Wiesn  
 Goethestr. 51

\*Bio-Lebensmittel // 1 mit Farbstoff / 2 Konservierungsstoffe / 3 Antioxidationsmittel / 4 mit Geschmacksverstärker / 5 Trennmittel / 7 mit Phosphat / 8 Nitritpökelsalz / 9 koffeinhaltig / 10 kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja enthalten / 11 kann Spuren von Gluten, Milch, Ei, Sellerie und Senf enthalten / 12 Süßungsmittel / 13 Citrat

a Sellerie / b Gluten (Weizen) / c Gluten (Roggen) / d Gluten (Gerste) / f Soja / g Milch|Laktose / h Ei / i Fisch / j Senf / k Sulfite / l Cashewnüsse / m Sesam / n Erdnüsse / o Mandeln / p Walnüsse

ABCERT. Kontrollnummer DE-ÖKO-006



Hopffisterei  
 GENUSS & NATÜRLICHKEIT

ANDECHSER  
 NATUR